

Outwell
explore the outdoors

outwell.com

INSTRUCTION MANUAL
BURNERS STOVES & GRILLS

Instruction Manual
Bedienungsanleitung
Brugervejledning
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

Innovative Family Camping

INSTRUCTION MANUAL

Burners Stoves & Grills in the Outwell assortment:

BEDIENUNGSANLEITUNG

Gaskocher & Grills im Outwell Sortiment:

BRUGERVEJLEDNING

Gasblus med grill i Outwell sortimentet:

MODE D'EMPLOI

Réchaud-gril : mode d'emploi

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruiksaanwijzing kookstellen en grill:

INSTRUCTION MANUAL

Burners Stoves & Grills in the Outwell assortment:
202-95: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE
203-95: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE W/LID
210: CHEF COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
214: GOURMET COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
APPETIZER COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
218: CHEF COOKER 2-BURNER STOVE W/GRILL

IMPORTANT INSTRUCTIONS

For safety reasons and to maximise the performance of this product, please read these instructions carefully. Familiarize yourself with the product before connecting to the gas cylinder. Retain this instruction manual for future reference.

OUTDOOR USE ONLY!
ONLY USE IN WELL VENTILATED AREAS!

CAUTION:

- Never cover this product with anything as this may cause overheating and damage the stove and cartridge. Overheating of gas cartridge is highly dangerous.
- When using this appliance, carbon dioxide may be produced, the accumulation of which can be hazardous so ensure it is used in well ventilated areas.
- The product must only be used for outdoors or in a suitably ventilated environment to ensure the proper supply of air for combustion. Under no circumstances use the appliance inside dwellings.
- Accessible parts may become very hot.
- Keep young children away from the appliance.
- In order to avoid burns, do not put hands or other body parts over the burner while lighting or when it is in use.
- Do not store or use petrol, flammable vapours, liquids, or chemicals in the vicinity of this appliance.

Instruction for use of 202-95 and 203-95

- Setup the stove on a level, non-combustible surface. Ensure the pan support is installed properly with the wire ends fitting into the holes. For 203-95, install side windshields onto the hooks on the lid's inside.
- A low gas pressure regulator is necessary for operation, use the regulator recommended by the manufacturer or seller. Check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder match. The hose which connects the appliance to the gas regulator and cylinder should not exceed 1.5m and should not be twisted or constricted. Attach the gas hose to the brass inlet nozzle and secure with suitable hose clips. This gas-powered device is intended for use with liquefied petroleum gas cylinders only. Propane-powered devices may only be connected to gas cylinders marked "Propane". It is dangerous to attempt to fit other types of gas cartridges.
- Ensure that the burner valves are in the "OFF" position (turned fully clockwise) before you connect the stove to a gas supply.
- Open the valve on the regulator.
- To light the burners, hold a flame next to the edge of burners and turn the appropriate valve on (anti-clockwise) slowly. When lit adjust the flame to suit for usage.
- This cooker is designed to accommodate pans of between 10cm and 22cm diameter. Do not use smaller or larger pans. For maximum efficiency, ensure that the flames for the burners do not overlap the base of the pan. Do not move while in use.
- Turn off the gas regulator after use.
- Avoid subjecting the fuel line to wear and tear. Make sure that the fuel line does not get twisted

Instruction for use of 210, 214, and 218

- Open the valve on the regulator (if fitted).
- To light the top burners and/ or the grill, turn the relevant knob and turn the piezo ignition button. When lit adjust the flame to suit. If the piezo ignition fails to light, please use an alternate lighting method i.e. a match. Hold a flame next to the relevant burner part and turn the appropriate valve (anti-clockwise). When lit adjust the flame to suit.
- This cooker is designed to accommodate pans of between 10cm and 22cm diameter. Do not use smaller or larger pans. Do not use pots or pans on the griddle. The griddle is to be used for grilling food only.
- For maximum efficiency, ensure that the flames for the cooker burners do not overlap the base of the pan. Do not move while in use.
- Turn off the gas regulator after use.
- The grill on your cooker is designed for grilling only; it is not designed for cooking with pans or pots. Putting pans or pots onto the griddle may damage the non stick coating and/ or cause combustion problems.

WARNING

- **Never use a match or lighted flame to search for leaks!**
- **Check for leaks at all joints using soapy water!**
- **Do not use appliance until leak checked!**
- **If a gas leak cannot be stopped, close regulator valve immediately!**

How to handle the gas

- If you need to check the gas soundness you should do it outdoors.
- Never use an application with damaged/worn seals and never use a leaking, damaged or malfunctioned appliance
- Never leave the appliance unattended when lit
- Do not allow pans to boil dry
- Always unscrew the cartridge from the appliance when not in use and store them in a safe and dry place away from heat
- Do not misuse the appliance or use it for other purposes than it is attended for
- Handle the appliance with care. Make sure not to drop it
- Distance to inflammable materials must be ensured. Minimum distance to combustibles at least 50 cm from sides and at least 20cm from top

Assembling the 202-95 and 203-95 stove

- Make sure that the adjustable burner valves are firmly closed
- Open the lid.
- Place the gas cylinder in upright position when connecting it to the appliance
- If the fuel line is equipped with a screw, screw the fuel line securely to the stove using pliers
- If the fuel line is not equipped with a screw thread at the end, screw the fuel nipple securely to the back of the stove using pliers
- Mount the regulator onto the gas cylinder and connect the gas cylinder to the appliance using the fuel line
- Make sure that a complete gas seal has been made. If you want to check for gas soundness do this outdoors. Do not check with a naked flame, use warm soapy water applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area. If the appliance leaks unscrew the cartridge and contact your local deale

Setting up your cooker model 210, 214, and 218

Open the lid by releasing catches. Open and attach the two windshields to the lid. Attach the gas hose to the brass inlet nozzle and secure with a suitable hose clip (see your LPG dealer for advice).

Maintenance

- Ensure the appliance is cool before cleaning.
- Use a non-abrasive detergent and cloth to clean the outer casing and cooker top. The pan support and griddle can be removed for easier cleaning. Avoid clogging the burner ports. Dry immediately.
- If the burner ports become clogged, do not use a metallic object to clear them.
- If the appliance has not been used for some time, check the venturing pipes before use for spider webs or other obstructions. If you suspect a gas leak or malfunction, stop using immediately, extinguish and disconnect from the gas cylinder. Have the appliance tested by a qualified person. All repairs should be performed by a qualified technician.
- If you suspect a gas leak or malfunction, stop using immediately, extinguish and disconnect from the gas cylinder.
- Check for leaks at all joints using soapy water. **NEVER USE A NAKED FLAME TO CHECK FOR LEAKS.**
- If gas pressure drops or the gas will not light, check if there is gas left in the cylinder. If there is gas left in the cylinder the jet nozzle on the appliance might be blocked
- Cleaning the jet nozzle:
  1. Fully turn off the control knob and disconnect the gas cartridge
  2. Lift up the grates and unscrew the top of the burner
  3. Turn over the appliance and loosen the base of the burner
  4. Unscrew the nozzle attached to the valve
  5. Blow through the hole to clean the nozzle
  6. Reattach the nozzle and screw to form a tight seal
  7. Assemble the burner base and top
  8. Place the grates in the correct position
  9. Reconnect the gas cylinder. Check the connecting joint with warm soapy water. The seal is not tight enough if the soapy water bobbles

- If you are not able to rectify any fault following the abovementioned instructions, return the appliance to the dealer. Never attempt any other maintenance or repair and never modify the appliance.

FOR YOUR SAFETY:
IF YOU SMELL GAS

- **DO NOT ATTEMPT TO LIGHT APPLIANCE**
- **EXTINGUISH ANY OPEN FLAME**
- **DISCONNECT THE APPLIANCE FROM GAS CARTRIDGE**

CARBON MONOZIDE HAZARD

This appliance can produce carbon monoxide which has no odour. Using it in an enclosed space can be lethal. Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.

Make sure the flame on the appliance is steady. The flame shall always leave the appliance straight upwards. Wind may press the flame down underneath the burner. If this happens stop the appliance and move it out of the wind.

When the appliance is stored the gas cartridge has to be disconnected.

Technical Specification English (GB) models

<table>
<tr><td colspan="2">Distributed by:
Oase Outdoors ApS
Kornvej 9, DK-7323 Give
Denmark</td><td colspan="3">CE 0359-13
P.I.N. 359/CL/1057</td></tr>
<tr><td>MODEL NUMBER:
PRODUCT NAME</td><td colspan="4">202-95-GB: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE
203-95-GB: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE W/LID
210-GB: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE AND GRILL
214-GB: GOURMET COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
APPETIZER COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
218-GB: CHEF COOKER 2-BURNER STOVE W/GRILL</td></tr>
<tr><td>Gas Category</td><td>I3+(28-30/37)I3B/P(30)</td><td colspan="3">I3+(28-30/37)I3B/P(30)</td></tr>
<tr><td>Gas and Supply Pressure</td><td>G30 BUTANE AT 28-30mbar G31 PROPANE AT 37mbar</td><td colspan="3">G30 Butane and G31 Propane at 30mbar</td></tr>
<tr><td>Countries</td><td>BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</td><td colspan="3">BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.</td></tr>
<tr><td>Left Burner</td><td colspan="2">202-95-GB/203-95-GB: 1.4 kW (102g/h)
210-GB: 1.9 kW x 2 (275 g/h)
214-GB: 1.9 kW x 2 (275 g/h)
218-GB: 1.9 kW (138 G/H)</td><td>Right Burner</td><td>202-95-GB/203-95-GB: 1.4 kW (102g/h)
210-GB/218-GB: 1.3 kW(95 g/h)
214-GB: 0.6 kW (43 G/H)</td></tr>
<tr><td>Injector Size</td><td colspan="2">202-95-GB /203-95-GB: Ø 0.60 mm
210-GB: Ø 0.70 mm x 2
214-GB: Ø 0.70 mm x 2
218-GB: Ø 0.70 mm</td><td>Injector Size</td><td>202-95/203-95-GB: Ø 0.60 mm
210-GB/218-GB: Ø 0.58 mm
214-GB: Ø 0.40 mm</td></tr>
<tr><td>Total Gas Consumption (g/h)</td><td colspan="4">202-95-GB/203-95-GB: 2.8 kW (204 g/h)
210-GB: 5.1 kW (371 g/h)
214-GB: 4.4 kW (318g/h)
218-GB: 3.2 kW (233 g/h)</td></tr>
<tr><td>CE standard</td><td colspan="4">EN484 for models without grill
EN484 and EN498 for models with grill and burners</td></tr>
<tr><td>Made in China</td><td colspan="4">Read the instructions before using the appliance!</td></tr>
<tr><td colspan="5">Use Outdoors Only!</td></tr>
<tr><td colspan="5">Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away!</td></tr>
</table>

Technical Specification German (DE) models

<table>
<tr><td colspan="2">Distributed by:
Oase Outdoors ApS
Kornvej 9, DK-7323 Give
Denmark</td><td colspan="2">CE 0359-13
P.I.N. 359/CL/1057</td></tr>
<tr><td>MODEL NUMBER:
PRODUCT NAME</td><td colspan="3">202-95-DE: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE
203-95-DE: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE W/LID
210-DE: GOURMET COOKER 2-BURNER STOVE AND GRILL
214-DE: GOURMET COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
APPETIZER COOKER 3-BURNER STOVE W/GRILL
218-DE: CHEF COOKER 2-BURNER STOVE W/GRILL</td></tr>
<tr><td>Gas Category</td><td colspan="3">I3B/P(50)</td></tr>
<tr><td>Gas and Supply Pressure</td><td colspan="3">G30 BUTANE AND G31 PROPANE AT 50mbar</td></tr>
<tr><td>Countries</td><td colspan="3">AT, CH, DE, SK</td></tr>
<tr><td>Left Burner</td><td>202-95-DE/203-95-DE: 1.4 kW (102g/h)
210-DE: 1.9 kW x 2 (275 g/h)
214-DE: 1.9 kW x 2 (275 g/h)
218-DE: 1.9 Kw (138 G/H)</td><td>Right Burner</td><td>202-95-DE/203-95-DE: 1.4 kW (102g/h)
210-DE/218-DE: 1.3 kW (95 g/h)
214-DE: 0.6 kW (43 G/H)</td></tr>
<tr><td>Injector Size</td><td>202-95-DE/203-95-DE: Ø 0.50 mm
210-DE: Ø 0.60 mm x 2
214-DE: Ø 0.60 mm x 2
218-DE: Ø 0.60 mm</td><td>Injector Size</td><td>202-95-DE/203-95-DE: Ø 0.50 mm
210/218-DE: Ø 0.48 mm
214-DE: Ø 0.35 mm</td></tr>
<tr><td>Total Gas Consumption (g/h)</td><td colspan="3">202-95/203-95-DE: 2.8 kW (204 g/h)
210-DE: 5.1 kW (371 g/h)
214-DE: 214-DE: 4.4 kW (318g/h)
218-DE: 3.2 kW (233 g/h)</td></tr>
<tr><td>CE standard</td><td colspan="3">EN484 for models without grill
EN484 and EN498 for models with grill and burners</td></tr>
<tr><td>Made in China</td><td colspan="3">Read the instructions before using the appliance!</td></tr>
<tr><td colspan="4">Use Outdoors Only!</td></tr>
<tr><td colspan="4">Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away!</td></tr>
</table>

Gaskochers & Grills im Outwell Sortiment:
202-95: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER)
203-95: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER MIT DECKEL)
210: CHEF COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION)
214: GOURMET COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION)
APPETIZER COOKER (3-FLAMMIGE KOCH-/GRILLKOMBINATION)
218: CHEF COOKER (2-FLAMMIGE KOCH-/GRILL KOMBINATION)

WICHTIGER HINWEIS!

Um das Produkt sicher und mit optimaler Leistung nutzen zu können, sollten Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Machen Sie sich mit dem Produkt vertraut, bevor Sie es an eine Gasflasche anschließen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für ein späteres Nachschlagen auf.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN!
NUR IN GUT BELÜFTETEN BEREICHENZU VERWENDEN!

VORSICHT:

- Dieses Produkt darf während des Gebrauchs niemals zugedeckt werden, denn dies könnte zu einem Überhitzen und somit zu einer Beschädigung des Kochers und der Kartusche führen. Ein Überhitzen der Gaskartusche ist äußerst gefährlich.
- Beim Gebrauch dieses Geräts kann Kohlendioxid entstehen. Wenn dieses Gas nicht entweichen kann, besteht Lebensgefahr. Deshalb darf dieses Produkt nur in gut durchlüfteten Bereichen verwendet werden.
- Das Produkt darf nur im Freien oder in ausreichend belüfteten Bereichen verwendet werden, um die für die Verbrennung nötige Luftzufuhr sicherzustellen. Der Kocher darf unter keinen Umständen im Inneren von Behausungen verwendet werden.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine kleinen Kinder in der Nähe des Produkts aufhalten.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie während des Anzündens oder des Gebrauchs weder die Hände noch andere Körperteile über die Flamme halten.
- Lagern und verwenden Sie kein Benzin und keine entzündlichen Gase, Flüssigkeiten oder Chemikalien im näheren Umfeld dieses Produkts.

Gebrauchsanleitung für die Modelle 202-95 und 203-95

- Den Kocher auf einer ebenen, feuerfesten Oberfläche aufstellen. Sicherstellen, dass der Topfträger ordnungsgemäß installiert ist, d. h. dass die Enden des Gestänges in den Löchern sitzen. Beim 203-95 sind die Windschutzbleche an den Haken auf der Innenseite des Deckels zu befestigen.
- Für den Betrieb wird ein Niederdruck-Gasregler benötigt. Es ist ein vom Hersteller oder Händler empfohlener Regler zu verwenden. Die Gasart und den Druck auf der Gasflasche ablesen und sicherstellen, dass die Angaben auf dem Regler und der Gasflasche übereinstimmen. Der Schlauch, mit dem der Kocher an den Gasregler und die Gasflasche angeschlossen wird, sollte nicht länger als 1,5 m sein und nicht verdreht und nicht eingeschnürt sein. Den Gasschlauch an die Messingeinlassdüse anschließen und mit geeigneten Schlauchklemmen sicher befestigen. Dieser Gaskocher ist nur für den Gebrauch mit Propangasflaschen vorgesehen. Propankocher dürfen nur an Gasflaschen mit der Aufschrift „Propan" angeschlossen werden. Es ist gefährlich, andere Arten von Gaskartuschen anzuschließen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Ventile in der Position „OFF" befinden (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zugedreht sind), bevor Sie den Kocher an eine Gasflasche anschließen.

- Das Ventil am Regler öffnen.
- Zum Entzünden des Kochers eine Flamme an den Rand des Brenners halten und das entsprechende Ventil langsam (gegen den Uhrzeigersinn) aufdrehen. Nach dem Entzünden die Flamme auf das gewünschte Niveau einstellen.
- Dieser Kocher ist auf Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 10 und 22 cm ausgelegt. Töpfe mit kleinerem oder größerem Durchmesser dürfen nicht verwendet werden. Der Kocher funktioniert am effizientesten, wenn die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Topfes hinauszüngelt. Während des Gebrauchs darf der Kocher nicht bewegt werden.
- Den Gasregler nach dem Gebrauch zudrehen.
- Die Brennstoffleitung vor Verschleiß schützen. Sicherstellen, dass die Brennstoffleitung nicht verdreht wird.

Gebrauchsanleitung für die Modelle 210, 214 und 218

- Das Ventil am Regler öffnen (sofern installiert).
- Zum Entzünden der oberen Brenner und/oder des Grills den entsprechenden Drehknopf aufdrehen und den Knopf der Piezozündung drehen. Nach dem Entzünden die Flamme auf das gewünschte Niveau einstellen. Falls die Piezozündung versagt, bitte eine andere Flamme zum Entzünden verwenden (bspw. ein Streichholz). Eine Flamme an den entsprechenden Teil des Brenners halten und das korrekte Ventil (gegen den Uhrzeigersinn) aufdrehen. Nach dem Entzünden die Flamme auf das gewünschte Niveau einstellen.
- Dieser Kocher ist auf Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 10 und 22 cm ausgelegt. Töpfe mit kleinerem oder größerem Durchmesser dürfen nicht verwendet werden. Keine Töpfe oder Pfannen auf dem Grillblech erhitzen. Das Grillblech ist ausschließlich für das Grillen von Speisen vorgesehen.
- Der Kocher funktioniert am effizientesten, wenn die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Topfes hinauszüngelt. Während des Gebrauchs darf der Kocher nicht bewegt werden.
- Den Gasregler nach dem Gebrauch zudrehen.
- Der Grill an Ihrem Kocher ist nur für das Grillen vorgesehen. Er darf nicht zum Kochen mit Pfannen oder Töpfen verwendet werden. Wenn Töpfe oder Pfannen auf das Grillblech gestellt werden, könnte die die Antihaftbeschichtung beschädigt werden und/oder es könnten Probleme bei der Verbrennung auftreten.

VORSICHT!

- **Suchen Sie niemals mit einem brennenden Streichholz oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks!**
- **Alle Verbindungsstücke mit Seifenlauge auf undichte Stellen überprüfen!**
- **Den Kocher erst verwenden, nachdem Sie ihn auf undichte Stellen überprüft haben!**
- **Falls sich ein Gasleck nicht schließen lässt, sofort das Reglerventil schließen!**

Umgang mit Gas

- Die Überprüfung der Gasdichtigkeit muss stets im Freien erfolgen.
- Niemals ein Gerät mit beschädigten/abgenutzten Dichtungen verwenden und niemals undichte, beschädigte oder defekte Geräte benutzen.
- Den Kocher im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals Töpfe trockenkochen lassen
- Wenn der Kocher nicht im Betrieb ist, die Kartusche stets vom Gerät abschrauben und an einem sicheren, trockenen (vor Hitze geschützten) Ort aufbewahren.
- Das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Einsatzzweck verwenden.
- Das Gerät ist pfleglich zu behandeln. Lassen Sie es nicht fallen.
- Es muss ein Sicherheitsabstand zu entflammbaren Materialien eingehalten werden. Der Mindestabstand zu Brennstoffen muss 50 cm (seitlich) bzw. 20 cm (nach oben) betragen.

Zusammenbau der Kocher 202-95 und 203-95

- Sicherstellen, dass die Regelventile des Brenners fest geschlossen sind.
- Deckel öffnen.
- Beim Anschließen an das Gerät die Gasflasche aufrecht stellen.
- Falls die Brennstoffleitung mit einem Schraubgewinde versehen ist, die Brennstoffleitung mit einer Zange am Kocher festdrehen.
- Falls am Ende der Brennstoffleitung kein Schraubgewinde vorhanden ist, die Brennstoffdüse auf der Rückseite des Kochers mit einer Zange festschrauben.
- Den Regler auf der Gasflasche montieren und die Gasflasche mithilfe der Brennstoffleitung am Gerät anschließen.
- Sicherstellen, dass an den Verbindungsstücken keinerlei Gas austritt. Eine Überprüfung der Gasdichtigkeit darf nur im Freien erfolgen. Die Überprüfung der Gasdichtigkeit darf niemals mit offener Flamme durchgeführt werden. Tragen Sie stattdessen warme Seifenlauge auf die Verbindungsstücke und Anschlüsse des Geräts auf. Jegliche Lecks werfen Blasen im Bereich der undichten Stelle. Falls das Gerät undicht sein sollte, schrauben Sie die Kartusche ab und konsultieren Ihren örtlichen Fachhändler.

Aufstellen der Kochermodelle 210, 214 und 218

Deckel durch Lösen der Riegel öffnen. Die beiden Windschutzbleche öffnen und am Deckel befestigen. Den Gasschlauch an die Messingeinlassdüse anschließen und mit einer geeigneten Schlauchklemme sicher befestigen. (Ihr Propangashändler berät Sie gerne).

Wartung und Pflege

- Das Gerät vor dem Reinigen erst abkühlen lassen.
- Zur Reinigung des Außengehäuses und der Oberseite des Kochers ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel/Tuch verwenden. Zur leichteren Reinigung können der Topfträger und das Grillblech entfernt werden. Die Brenneröffnungen nicht verstopfen lassen. Sofort abtrocknen.
- Falls die Brenneröffnungen verstopft sein sollten, dürfen sie nicht mit metallischen Objekten gereinigt werden.
- Wenn das Gerät länger nicht benutzt worden ist, die Leitungen auf Spinnennetze und andere Verstopfungen überprüfen. Bei Verdacht auf ein Gasleck oder einen Defekt das Gerät sofort außer Betrieb nehmen, die Flamme löschen und den Kocher von der Gasflasche trennen. Das Gerät nur von entsprechend qualifiziertem Personal prüfen lassen. Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.
- Bei Verdacht auf ein Gasleck oder einen Defekt das Gerät sofort außer Betrieb nehmen, die Flamme löschen und den Kocher von der Gasflasche trennen.
- Sämtliche Verbindungsstücke mithilfe von Seifenlauge auf Undichtigkeiten überprüfen. NIEMALS MIT OFFENER FLAMME NACH UNDICHTIGKEITEN SUCHEN!
- Wenn der Gasdruck sinkt oder sich das Gas nicht entzünden lässt, prüfen, ob die Gasflasche leer ist. Wenn in der Gasflasche noch Gas vorhanden ist, könnte die Einspritzdüse am Gerät verstopft sein.
- Reinigung der Einspritzdüse:
  1. Den Reglerknopf vollständig zudrehen und die Gaskartusche trennen
  2. Die Gitter hochheben und das Oberteil des Brenners abschrauben
  3. Das Gerät auf den Kopf stellen und das Unterteil des Brenners lösen
  4. Die Düse am Ventil abschrauben
  5. Durch die Öffnung pusten, um die Düse zu säubern
  6. Die Düse wieder fest anschrauben, damit sie völlig dicht sitzt.
  7. Unter- und Oberteil des Brenners zusammenbauen

  8. Die Gitter ordnungsgemäß anbringen
  9. Die Gasflasche wieder anschließen. Das Verbindungsstück mit warmer Seifenlauge auf Dichtigkeit überprüfen. Wenn sich in der Seifenlauge Blasen bilden, ist die Verbindung nicht dicht genug.

- Wenn sich ein Fehler nicht wie oben beschrieben beheben lässt, muss das Gerät an den Fachhändler zurückgegeben werden. Unternehmen Sie niemals andere Wartungsschritte oder Reparaturversuche und modifizieren Sie das Gerät nicht.

SICHERHEITSHINWEISE:
BEI GASGERUCH
-VERSUCHEN SIE NICHT, DIE FLAMME DES BRENNERS ZU ENTZÜNDEN
-LÖSCHEN SIE JEGLICHE OFFENEN FLAMMEN
-TRENNEN SIE DAS GERÄT VON DER GASKARTUSCHE

GEFAHR EINER KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG
Dieses Gerät kann völlig geruchloses Kohlenmonoxid erzeugen. Der Gebrauch in einem geschlossenen Raum kann tödlich sein. Dieses Gerät darf niemals in einem geschlossenen Raum (Wohnwagen, Zelt, Auto, Wohnung usw.) benutzt werden.

Achten Sie darauf, dass die Flamme am Gerät gleichmäßig brennt. Die Flamme muss das Gerät stets senkrecht nach oben verlassen. Wind kann die Flamme unter den Brenner drücken. In diesem Fall muss das Gerät abgeschaltet und aus dem Wind genommen werden.

Zur Lagerung des Geräts muss die Gaskartusche abgenommen werden

GEBRAUCHSANLEITUNG

Technische Daten zu den Modellen für den britischen Markt (GB)

Durch verteilte: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
MODELLNUMMER: PRODUKTNAME	202-95-GB: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER) 203-95-GB: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER MIT DECKEL) 210-GB: CHEF COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION) 214-GB: GOURMET COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION) APPETIZER COOKER (3-FLAMMIGE KOCH-/GRILLKOMBINATION) 218-GB: CHEF COOKER (2-FLAMMIGE KOCH-/GRILL KOMBINATION)		
Gaskategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	
Gas- und Versorgungsdruck	G30 (BUTAN) bei 28-30 mbar G31 (PROPAN) bei 37 mbar	G30 (Butan) und G31 (Propan) bei 30 mbar	
Länder	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.	
Linker Brenner	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102 g/h) 210-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/h) 214-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/h) 218-GB: 1,9 kW (138 g/h)	Rechter Brenner	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102 g/h) 210-GB/218-GB: 1,3 kW (95 g/h) 214-GB: 0,6 kW (43 g/h)
Düsengröße	202-95-GB /203-95-GB: Ø 0.60 mm 210-GB: Ø 0.70 mm x 2 214-GB: Ø 0.70 mm x 2 218-GB: Ø 0.70 mm	Düsen-größe	202-95/203-95-GB: Ø 0,60 mm 210-GB/218-GB: Ø 0,58 mm 214-GB: Ø 0,40 mm
Gesamtgas-verbrauch (g/h)	202-95-GB/203-95-GB: 2,8 kW (204 g/h) 210-GB: 5,1 kW (371 g/h) 214-GB: 4,4 kW (318 g/h) 218-GB: 3,2 kW (233 g/h)		
CE-Norm	EN484 für Modelle ohne Grill EN484 und EN498 für Modelle mit Grill und Brennern		
In China hergestellt	Vor dem Gebrauch des Geräts bitte die Anleitung durchlesen!		
Nur für den Gebrauch im Freien!			
Warnhinweis: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Sorgen Sie dafür, dass kleinere Kinder einen sicheren Abstand einhalten!			

GEBRAUCHSANLEITUNG

Technische Daten zu den Modellen für den deutschen Markt (DE)

Durch verteilte: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
MODELLNUMMER: PRODUKTNAME	202-95-DE: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER) 203-95-DE: GOURMET COOKER (2-FLAMMIGER GASKOCHER MIT DECKEL) 210-DE: CHEF COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION) 214-DE: GOURMET COOKER (3-FLAMMIGER KOCH-/GRILL KOMBINATION) APPETIZER COOKER (3-FLAMMIGE KOCH-/GRILLKOMBINATION) 218-DE: CHEF COOKER (2-FLAMMIGE KOCH-/GRILL KOMBINATION)		
Gaskategorie	I3B/P(50)		
Gas- und Versorgungsdruck	G30 (BUTAN) UND G31 (PROPAN) bei 50 mbar		
Länder	AT, CH, DE, SK		
Linker Brenner	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102 g/h) 210-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/h) 214-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/h) 218-GB: 1,9 kW (138 g/h)	Grill-brenner (rechts)	202-95-DE/203-95-DE: 1,4 kW (102 g/h) 210-DE/218-DE: 1,3 kW (95 g/h) 214-DE: 0,6 kW (43 g/h)
Düsengröße	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210-DE: Ø 0,60 mm x 2 214-DE: Ø 0,60 mm x 2 218-DE: Ø 0,60 mm	Düsen-größe	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210/218-DE: Ø 0,48 mm 214-DE: Ø 0,35 mm
Gesamtgas-verbrauch (g/h)	202-95/203-95-DE: 2,8 kW (204 g/h) 210-DE: 5,1 kW (371 g/h) 214-DE: 4,4 kW (318 g/h) 218-DE: 3,2 kW (233 g/h)		
CE-Norm	EN484 für Modelle ohne Grill EN484 und EN498 für Modelle mit Grill und Brennern		
In China hergestellt	Vor dem Gebrauch des Geräts bitte die Anleitung durchlesen!		
Nur für den Gebrauch im Freien!			
Warnhinweis: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Sorgen Sie dafür, dass kleinere Kinder einen sicheren Abstand einhalten!			

Gasblus med grill i Outwell sortimentet:
202-95: GOURMET COOKER GASBLUS - TO BRÆNDERE
203-95: GOURMET COOKER GASBLUS MED LÅG - TO BRÆNDERE
210: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TRE BRÆNDERE
214: GOURMET COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE
APPETIZER COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE
218: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TO BRÆNDERE

VIGTIGT!

Af sikkerhedsmæssige årsager og for at få mest muligt ud af produktet bør du læse disse instruktioner grundigt igennem. Sæt dig ind i produktets funktioner, før du slutter det til gasflasken. Gem denne brugervejledning til senere brug.

KUN TIL UDENDØRS BRUG!
MÅ KUN ANVENDES PÅ STEDER MED GOD VENTILATION!

FORSIGTIG:

- Produktet må ikke tildækkes, da dette kan forårsage overophedning og beskadige gasblusset og gaspatronen. Overophedning af gaspatroner er yderst farligt.
- Ved brug af produktet kan der dannes kuldioxid, som kan være skadeligt i større mængder. Derfor må produktet kun anvendes på steder med god ventilation.
- For at sikre den tilstrækkelige mængde luft til forbrændingen må produktet kun anvendes udendørs eller på steder med tilstrækkelig ventilation. Produktet må under ingen omstændigheder anvendes i boligen.
- Tilgængelige dele kan blive meget varme.
- Børn må ikke komme i nærheden af produktet.
- Hold ikke hænderne eller andre kropsdele over brænderen, når den tændes eller er i brug. Dette kan medføre forbrændinger.
- Benzin eller andre brændbare væsker, dampe eller kemikalier må ikke opbevares eller anvendes i nærheden af produktet.

Vejledning til 202-95 og 203-95

- Placer gasblusset på en jævn, ikke brændbar overflade. Sørg for, at grydeholderen er korrekt monteret i hullerne. Ved 203-95 monteres sidevindskærmene i krogene indvendig på låget.
- Der skal anvendes en lavtryksregulator. Brug den regulator, der anbefales af producenten eller distributøren. Kontroller, hvilken gastype og hvilket tryk der er angivet på gasflasken, og sørg for, at disse oplysninger stemmer overens med oplysningerne på regulatoren. Den slange, der forbinder produktet til regulatoren og gasflasken, bør ikke være længere end 1,5 m og må ikke være snoet eller viklet sammen. Slut gasslangen til messingindtaget, og fastgør den med egnede slangeklemmer. Dette gasdrevne produkt er kun beregnet til brug sammen med gasflasker med flydende gas. Propandrevne produkter må kun tilsluttes gasflasker, der er mærket "Propan". Det er farligt at forsøge at montere andre typer gaspatroner.
- Sørg for, at brænderventilerne står på "OFF" (er drejet så langt som muligt med uret), før du slutter gasblusset til en gasflaske.
- Åbn regulatorventilen.
- Tænd en af brænderne ved at holde en flamme ud for kanten af den og langsomt åbne for ventilen for denne brænder (drej mod uret). Når brænderen er tændt, kan flammen justeres, så den passer til formålet.

- Dette komfur er designet til gryder med en diameter på 10-22 cm. Anvend ikke mindre eller større gryder. Sørg for, at brænderens flammer er helt dækket af gryden for at opnå maksimal effektivitet. Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
- Luk for gasregulatoren efter brug.
- Udsæt ikke gasslangen for slid, og sørg for, at den ikke bliver snoet.

Vejledning til 210, 214 og 218

- Åbn regulatorventilen (hvis en sådan er monteret).
- Tænd for brænderne og/eller grillen ved at dreje på den relevante knap og derefter på piezotændknappen. Når en brænder er tændt, kan flammen justeres, så den passer til formålet. Hvis piezotændknappen ikke fungerer, kan man anvende en anden metode, f.eks. en tændstik. Hold en flamme ud for den relevante brænder, og drej den tilhørende ventil mod uret. Når en brænder er tændt, kan flammen justeres, så den passer til formålet.
- Dette komfur er designet til gryder med en diameter på 10-22 cm. Anvend ikke mindre eller større gryder. Brug ikke gryder eller pander på stegepladen. Stegepladen må kun bruges til at grille mad.
- Sørg for, at brænderens flammer er helt dækket af gryden for at opnå maksimal effektivitet. Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
- Luk for gasregulatoren efter brug.
- Grillen på dit komfur er kun beregnet til grilning. Den er ikke beregnet til madlavning med gryder og pander. Hvis der placeres gryder eller pander på stegepladen, kan det beskadige non-stick-belægningen og/eller forårsage problemer med forbrændingen.

ADVARSEL!

- **Anvend aldrig en tændstik eller en anden type flamme til at søge efter lækager ved samlinger. Anvend sæbevand!**
- **Brug ikke produktet, før det er kontrolleret for lækager!**
- **Hvis en gaslækage ikke kan standses, skal regulatorventilen omgående lukkes!**

Sådan håndteres gas

- Hvis du skal kontrollere for lækager, skal det ske udendørs.
- Brug aldrig et produkt med beskadigede/slidte tætninger, og brug aldrig et lækkende, beskadiget eller ikke korrekt fungerende produkt.
- Produktet skal altid være under opsyn, når det er tændt.
- Undgå, at gryder koger tør.
- Fjern altid gaspatronerne fra produktet, når det ikke er i brug, og opbevar dem på et sikkert og tørt sted, hvor der ikke er for varmt.
- Brug produktet rigtigt, og undlad at anvende det til andre formål end det er beregnet til.
- Håndter produktet med forsigtighed. Sørg for ikke at tabe det.
- Sørg for at holde afstand til brændbare materialer. Afstanden fra produktet til brændbare materialer skal mindst være 50 cm fra siderne og 20 cm fra toppen.

Samling af gasblussene 202-95 og 203-95

- Sørg for, at de regulerbare brænderventiler er helt lukkede.
- Åbn låget.
- Placer gasflasken opretstående, når den sluttes til produktet.
- Hvis gasslangen er forsynet med et gevind, skal slangen skrues fast på gasblusset ved hjælp af en tang.
- Hvis gasslangen ikke har noget gevind for enden, skal gasnippelen skrues fast bag på gasblus-set ved hjælp af en tang.

- Monter regulatoren på gasflasken, og slut gasflasken til produktet ved hjælp af slangen.
- Sørg for, at hele systemet er 100 % tæt. Hvis du skal kontrollere for lækager, skal det ske udendørs. Brug ikke en åben flamme. Kontroller i stedet alle samlinger ved hjælp af varmt sæbevand. Eventuelle lækager afsløres af bobler omkring lækagen. Hvis produktet lækker, skal du skrue gaspatronen af og kontakte din lokale forhandler.

Opsætning af komfurmodellerne 210, 214 og 218
Åbn låget ved at løsne låsene. Åbn og monter de to vindskærme på låget. Slut gasslangen til messingindtaget, og fastgør den med en egnet slangeklemme (kontakt din gasforhandler for vejledning).

Vedligeholdelse

- Sørg for, at produktet er afkølet, før det rengøres.
- Brug et ikkeslibende rengøringsmiddel og en klud til at rengøre ydersiden og den øverste del af komfuret. Grydeholderen og stegepladen kan afmonteres for at lette rengøringen. Undgå tilstopning af brænderåbningerne. Aftør omgående.
- Hvis brænderåbningerne stopper til, må du ikke bruge metalredskaber til at rense dem.
- Hvis produktet ikke er blevet anvendt i et stykke tid, skal rørene kontrolleres for spindelvæv og andet, der kan blokere dem. Hvis du har mistanke om en gaslækage eller om, at produktet ikke fungerer som det skal, skal du omgående holde op med at bruge det, slukke for det og tage det fra gasflasken. Få produktet testet af en fagperson. Alle reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Hvis du har mistanke om en gaslækage eller om, at produktet ikke fungerer som det skal, skal du omgående holde op med at bruge det, slukke for det og tage det fra gasflasken.
- Kontroller alle samlinger for lækager ved hjælp af sæbevand. BRUG ALDRIG EN ÅBEN FLAMME TIL AT KONTROLLERE FOR LÆKAGER.
- Hvis gastrykket falder, eller gassen ikke vil antændes, skal du kontrollere, om der stadig er gas i gasflasken. Hvis der er det, kan stråledysen på produktet være blokeret.
- Rengøring af stråledysen:
  1. Luk for gassen, og afmonter gaspatronen.
  2. Løft ristene af, og skru den øverste del af brænderen af.
  3. Vend produktet om, og løsn bunden af brænderen.
  4. Skru den dyse, der sidder på ventilen, af.
  5. Pust gennem hullet for at rengøre dysen.
  6. Sæt dysen på plads igen, og skru den fast.
  7. Monter den øverste og nederste del af brænderen igen.
  8. Sæt ristene på plads.
  9. Tilslut gasflasken igen. Kontroller samlingen med varmt sæbevand. Hvis der dannes bobler, er samlingen ikke tæt nok.
- Hvis fejlen ikke kan udbedres ved at følge ovenstående instruktioner, skal du returnere produktet til forhandleren. Forsøg aldrig selv at udføre anden vedligeholdelse eller reparation, og forsøg aldrig at ændre på produktet.

FOR DIN EGEN SIKKERHED:
HVIS DU KAN LUGTE GAS
-FORSØG IKKE AT TÆNDE PRODUKTET
-SLUK EVENTUELLE ÅBNE FLAMMER
-FJERN GASPATRONEN FRA PRODUKET

RISIKO FOR KULILITE
Dette produkt kan generere kulilte, som ikke lugter af noget. Anvendelse af produktet på lukkede steder kan være livsfarlig. Anvend aldrig produktet på et lukket sted, som f.eks. i en campingvogn, et telt, en bil eller derhjemme.

Sørg for, at flammen på produktet er rolig. Flammen skal altid brænde lodret opad. Vind kan presse flammen ned under brænderen. Hvis det sker, skal du slukke produktet og flytte det til et sted med mere læ.

Når produktet ikke er i brug, skal gaspatronen afmonteres.

Tekniske specifikationer for engelske modeller (GB)

Distribueret af: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
MODELNUMMER: PRODUKTNAVN:	202-95-GB: GOURMET COOKER GASBLUS - TO BRÆNDERE 203-95-GB: GOURMET COOKER GASBLUS MED LÅG - TO BRÆNDERE 210-GB: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TRE BRÆNDERE 214-GB: GOURMET COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE APPETIZER COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE 218-GB: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TO BRÆNDERE		
Gaskategori	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	
Gas og forsyningstryk	G30 BUTAN VED 28-30 mbar G31 PROPAN VED 37 mbar	G30 Butan og G31 Propan ved 30 mbar	
Lande	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.	
Venstre brænder	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102 g/t) 210-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/t) 214-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/t) 218-GB: 1,9 kW (138 g/t)	Højre brænder	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102 g/t) 210-GB/218-GB: 1,3 kW (95 g/t) 214-GB: 0,6 kW (43 g/t)
Injektorstørrelse	202-95-GB /203-95-GB: Ø 0,60 mm 210-GB: Ø 0,70 mm x 2 214-GB: Ø 0,70mm x 2 218-GB: Ø 0,70 mm	Injektor-størrelse	202-95/203-95-GB: Ø 0,60 mm 210-GB/218-GB: Ø 0,58 mm 214-GB: Ø 0,40mm
Totalt gasforbrug (g/t)	202-95-GB/203-95-GB: 2,8 kW (204 g/t) 210-GB: 5,1 kW (371 g/t) 214-GB: 4,4 kW (318 g/t) 218-GB: 3,2 kW (233 g/t)		
CE-standard	EN484 for modeller uden grill EN484 og EN498 for modeller med grill og brændere		
Fremstillet i Kina	Læs brugervejledningen, før produktet tages i brug!		
Kun til udendørs brug!			
Advarsel: Tilgængelige dele kan blive meget varme. Børn må ikke komme nærheden af produktet!			

Tekniske specifikationer for tyske modeller (DE)

Distribueret af: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
MODELNUMMER: PRODUKTNAVN:	202-95-DE: GOURMET COOKER GASBLUS - TO BRÆNDERE 203-95-DE GOURMET COOKER GASBLUS MED LÅG - TO BRÆNDERE 210-DE: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TRE BRÆNDERE 214-DE: GOURMET COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE APPETIZER COOKER GASBLUS MED GRILL - 3 BRÆNDERE 218-DE: CHEF COOKER GASBLUS MED GRILL - TO BRÆNDERE		
Gaskategori	I3B/P(50)		
Gas og forsyningstryk	G30 BUTAN OG G31 PROPAN VED 50 mbar		
Lande	AT, CH, DE, SK		
Venstre brænder	202-95-DE/203-95-DE: 1,4 kW (102 g/t) 210-DE: 1,9 kW x 2 (275 g/t) 214-DE: 1,9 kW x 2 (275 g/t) 218-DE: 1,9 kW (138 g/t)	Grill-brænder (højre)	202-95-DE/203-95-DE: 1,4 kW (102 g/t) 210-DE/218-DE: 1,3 kW (95 g/t) 214-DE: 0,6 kW (43 g/t)
Injektorstørrelse	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210-DE: Ø 0,60 mm x 2 214-DE: Ø 0,60 mm x 2 218-DE: Ø 0,60 mm	Injektor-størrelse	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210/218-DE: Ø 0,48 mm 214-DE: Ø 0,35 mm
Totalt gasforbrug (g/t)	202-95/203-95-DE: 2,8 kW (204 g/h) 210-DE: 5,1 kW (371 g/t) 214-DE: 4,4 kW (318 g/t) 218-DE: 3,2 kW (233 g/t)		
CE-standard	EN484 for modeller uden grill EN484 og EN498 for modeller med grill og brændere		
Fremstillet i Kina	Læs brugervejledningen, før produktet tages i brug!		
Kun til udendørs brug!			
Advarsel: Tilgængelige dele kan blive meget varme. Børn må ikke komme nærheden af produktet!			

Réchaud-gril : Mode d'emploi
202-95 : RÉCHAUD À DEUX FEUX GOURMET COOKER
203-95 : RÉCHAUD À DEUX FEUX GOURMET COOKER AVEC COUVERCLE
210 : RÉCHAUD À 3 FEUX CHEF COOKER
214 : RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX GOURMET COOKER
RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX APPETIZER COOKER
218 : RÉCHAUD-GRIL À 2 FEUX CHEF COOKER

INSTRUCTIONS IMPORTANTES
Pour des raisons de sécurité et pour optimiser les performances du produit, lisez attentivement les présentes instructions. Familiarisez-vous avec le produit avant de brancher la cartouche de gaz. Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

À UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
À UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ZONES BIEN VENTILÉES.

ATTENTION :

- Ne couvrez jamais ce produit avec quoi que ce soit car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager le réchaud et la cartouche. La surchauffe de la cartouche de gaz est extrêmement dangereuse.
- Du monoxyde de carbone peut se former lors de l'utilisation de l'appareil. L'accumulation de ce gaz peut être dangereuse. Veillez donc à utiliser l'appareil dans des endroits bien ventilés.
- Le produit doit être uniquement utilisé à l'extérieur ou dans un environnement correctement ventilé afin de garantir une alimentation d'air appropriée à la combustion. N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur d'une habitation.
- Les pièces accessibles peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Afin d'éviter les brûlures, ne mettez pas vos mains ou toute autre partie du corps au-dessus du brûleur en cours d'allumage ou de fonctionnement.
- N'utilisez pas et ne stockez pas d'essence, de produits chimiques/liquides inflammables ou des produits produisant des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.

Instructions d'utilisation pour les modèles 202-95 et 203-95

- Placez le réchaud sur une surface plane, non combustible. Assurez-vous que le support est correctement installé : les extrémités du câble insérés dans les trous prévus à cet effet. Pour le modèle 203-95, installez les parois de protection sur les crochets situés à l'intérieur du couvercle.
- Un détendeur basse pression est nécessaire au fonctionnement. Utilisez le détendeur recommandé par le fabricant ou votre revendeur. Vérifiez que le type de gaz et la pression indiqués sur la bouteille de gaz correspondent avec les informations figurant sur le détendeur. Le tuyau qui relie l'appareil au détendeur et à la bouteille doit faire 1,5 m de long maximum, et ne doit être ni tordu, ni resserré. Reliez le tuyau de gaz à la buse d'admission en cuivre et sécurisez ce raccordement avec des colliers de serrage appropriés. Cet appareil à gaz est conçu pour être utilisé uniquement avec des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié (GPL). Les appareils au propane doivent être uniquement raccordés à des bouteilles de gaz de propane. Il est dangereux de tenter d'insérer tout autre type de bouteille de gaz.

- Assurez-vous que les valves du brûleur sont en position Off (arrêt) (tournées complètement dans le sens des aiguilles d'une montre) avant de brancher le réchaud à une alimentation de gaz.
- Ouvrez la valve du détendeur.
- Pour allumer les brûleurs, tenez une flamme près du bord des brûleurs et tournez doucement la valve appropriée en position On (marche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Une fois allumée, réglez la flamme selon l'utilisation.
- Ce réchaud est conçu pour accueillir des casseroles de 10 à 22 cm de diamètre. N'utilisez pas de casseroles plus grandes ou plus petites. Pour une efficacité maximale, assurez-vous que les flammes des brûleurs ne dépassent pas de la base de la casserole. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Fermez le détendeur après utilisation.
- Évitez de soumettre le tuyau d'alimentation à l'usure. Assurez-vous que ce tuyau ne soit pas tordu.

Instructions d'utilisation pour les modèles 210, 214 et 218

- Ouvrez la valve du détendeur (si installée).
- Pour allumer les brûleurs supérieurs et/ou le gril, tournez le bouton correspondant ainsi que le bouton d'allumage piézo. Une fois allumée, réglez la flamme selon l'utilisation. Si l'allumage piézo ne fonctionne pas, utilisez une autre méthode d'allumage, comme une allumette par exemple. Tenez une flamme près du brûleur choisi et tournez la valve correspondante (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Une fois allumée, réglez la flamme selon l'utilisation.
- Ce réchaud est conçu pour accueillir des casseroles de 10 à 22 cm de diamètre. N'utilisez pas de casseroles plus grandes ou plus petites. N'utilisez pas de casseroles ou de poêles sur la plaque chauffante. •.La plaque chauffante est conçue uniquement pour les grillades.
- Pour une efficacité maximale, assurez-vous que les flammes des brûleurs ne dépassent pas de la base de la casserole. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Fermez le détendeur après utilisation.
- Le gril de votre réchaud est conçu uniquement pour les grillades ; il n'est pas conçu pour accueillir des casseroles ou des poêles. Posez des casseroles ou des poêles sur la plaque chauffante peut endommager le revêtement antiadhésif et/ou entraîner des problèmes de combustion.

ATTENTION

- **N'utilisez jamais d'allumettes ou de flammes pour rechercher des fuites !**
- **Recherchez les fuites au niveau des joints en utilisant de l'eau savonneuse.**
- **N'utilisez pas l'appareil tant que les fuites n'ont pas détectées et réparées.**
- **Si une fuite de gaz ne peut être stoppée, fermez immédiatement la valve du détendeur.**

Manipulation du gaz

- Si vous devez vérifier la sûreté de votre appareil à gaz, faites-le à l'extérieur.
- N'utilisez jamais un appareil dont les joints sont usés ou endommagés. N'utilisez jamais un appareil défectueux, endommagé ou présentant des fuites.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne faites pas chauffer une casserole à vide.
- Dévissez toujours la cartouche de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et stockez-les dans un endroit sûr et sec, loin de toute source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil de manière erronée ou pour des usages auxquels il n'est pas destiné.
- Manipulez cet appareil avec précaution. Veillez à ne pas le faire tomber.

- Une distance doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. La distance par rapport aux combustibles doit être au minimum de 50 cm sur les côtés et de 20 cm au-dessus.

Assemblage des réchauds 202-95 et 203-95

- Assurez-vous que les valves de brûleur réglables sont bien fermées.
- Ouvrez le couvercle.
- Placez la bouteille de gaz en position verticale lorsque vous la branchez à l'appareil.
- Si le tuyau d'alimentation est équipé d'une vis, vissez le tuyau au réchaud de manière sécurisée à l'aide de pinces.
- Si le tuyau d'alimentation n'est équipé d'une vis à l'extrémité, vissez l'embout du tuyau à l'arrière du réchaud à l'aide de pinces de manière sécurisée.
- Montez le détendeur sur la bouteille de gaz, puis branchez la bouteille à l'appareil à l'aide du tuyau d'alimentation.
- Assurez-vous que le raccordement est parfaitement étanche. Si vous souhaitez vérifier la sûreté de votre appareil à gaz, faites-le à l'extérieur. N'effectuez pas cette vérification à l'aide d'une flamme directe. Appliquez de l'eau savonneuse sur les joints et les raccordements de l'appareil. Toute fuite sera détectée par la présence de bulles autour de la zone défectueuse. Si l'appareil fuit, dévissez la cartouche et contactez votre revendeur local.

Installation des modèles de réchaud 210, 214 et 218

Ouvrez le couvercle en dégageant les loquets. Ouvrez et attachez les deux parois de protection au couvercle. Reliez le tuyau de gaz à la buse d'admission en cuivre et sécurisez ce raccordement avec un collier de serrage approprié (contactez votre revendeur GPL pour obtenir des conseils).

MAINTENANCE

- Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
- Utilisez un détergeant non abrasif et un chiffon pour nettoyer l'extérieur du châssis et le couvercle du réchaud. Le support et la plaque de cuisson peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Évitez de boucher les ouvertures du brûleur. Nettoyez-les immédiatement, le cas échéant.
- Si les ouvertures du brûleur se bouchent, ne tentez pas de les nettoyer à l'aide d'un objet métallique.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé depuis un certain temps, vérifiez qu'il n'y ait pas de toiles d'araignée ou toute autre obstruction dans les tuyaux d'alimentation avant de l'utiliser. Si vous suspectez une fuite de gaz ou un dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la bouteille de gaz. Faites tester l'appareil par une personne qualifiée. Toutes les réparations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si vous suspectez une fuite de gaz ou un dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la bouteille de gaz.
- Recherchez les fuites au niveau des joints en utilisant de l'eau savonneuse. **N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME DIRECTE POUR RECHERCHER DES FUITES DE GAZ.**
- Si la pression de gaz chute ou si le gaz ne s'enflamme pas, vérifiez s'il reste du gaz dans la bouteille de gaz. S'il reste du gaz dans la bouteille, il se peut que la buse soir bouchée.

- Nettoyage de la buse :
  1. Fermez complètement le bouton d'allumage et débranchez la bouteille de gaz.
  2. Soulevez les grilles et dévissez la partie supérieure du brûleur.
  3. Retournez l'appareil et desserrez la base du brûleur.
  4. Dévissez la buse reliée à la valve.
  5. Soufflez dans l'orifice pour nettoyer la buse.
  6. Refixez la buse et vissez-la pour former un joint étanche.
  7. Assemblez la base et la partie supérieure du brûleur.
  8. Remettez les grilles en place.
  9. Rebranchez la bouteille de gaz. Vérifiez le raccordement avec de l'eau savonneuse. L'apparition de bulles indique que le joint n'est pas suffisamment serré.

- Si vous n'êtes pas en mesure de corriger le dysfonctionnement en effectuant les étapes décrites précédemment, retournez l'appareil chez votre revendeur. Ne tentez jamais d'effectuer d'autres opérations de réparation ou de maintenance et ne modifiez jamais l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **NE TENTEZ PAS D'ALLUMER L'APPAREIL**
- **ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE**
- **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA BOUTEILLE DE GAZ**

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, qui est inodore. L'utilisation de cet appareil dans un espace clos peut entraîner la mort. N'utilisez jamais cet appareil dans un espace clos comme un camping-car, une tente, un véhicule ou une habitation.

Assurez-vous que la flamme de l'appareil est stable. Elle doit rester verticale. Le vent peut rabaisser la flamme en dessous du brûleur. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et placez-le à l'abri du vent.

Lorsque l'appareil est stocké, la bouteille de gaz doit être débranchée.

Caractéristiques techniques Français (FR)

Distribué par: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
NUMÉRO DE MODÈLE : NOM DU PRODUIT	202-95-GB : RÉCHAUD À 2 DEUX FEUX GOURMET COOKER 203-95-GB : RÉCHAUD À DEUX FEUX GOURMET COOKER AVEC COUVERCLE 210-GB : RÉCHAUD À 3 FEUX CHEF COOKER 214-GB : RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX GOURMET COOKER RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX APPETIZER COOKER 218-GB : RÉCHAUD-GRIL À 2 FEUX CHEF COOKER		
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)I3B/P(30)	I3+(28-30/37)I3B/P(30)	
Pression d'alimentation et de gaz	Butane G30 À 28-30 mbar Propane G31 À 37 mbar	Butane G30 et Propane G31 à 30 mbar	
Pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.	
Brûleur gauche	202-95-GB/203-95-GB : 1,4 kW (102 g/h) 210-GB : 1,9 kW x 2 (275 g/h) 214-GB : 1,9 kW x 2 (275 g/h) 218-GB : 1,9 kW (138 g/h)	Brûleur droit	202-95-GB/203-95-GB : 1,4 kW (102 g/h) 210-GB/218-GB : 1,3 kW (95 g/h) 214-GB : 0,6 kW (43 g/h)
Taille de l'injecteur	202-95-GB/203-95-GB : Ø 0,60 mm 210-GB : Ø 0,70 mm x 2 214-GB : Ø 0,70 mm x 2 218-GB : Ø 0,70 mm	Taille de l'injecteur	202-95-GB/203-95-GB : Ø 0,60 mm 210-GB/218-GB : Ø 0,58 mm 214-GB : Ø 0,40 mm
Consommation totale de gaz (g/h)	202-95-GB/203-95-GB : 2,8 kW (204 g/h) 210-GB : 5,1 kW (371 g/h) 214-GB : 4,4 kW (318 g/h) 218-GB : 3,2 kW (233 g/h)		
Norme CE	EN484 pour les modèles sans gril EN484 et EN498 pour les modèles avec gril et brûleurs		
Fabriqué en Chine	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
À utiliser uniquement à l'extérieur.			
Attention ! Les pièces accessibles peuvent être extrêmement chaudes. Tenez les enfants à l'écart.			

Caractéristiques techniques version pour marcè allemand (DE)

Distribué par: Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark	CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057		
MODEL NUMBER: PRODUCT NAME	202-95-DE : RÉCHAUD À 2 DEUX FEUX GOURMET COOKER 203-95-DE : RÉCHAUD À DEUX FEUX GOURMET COOKER AVEC COUVERCLE 210-DE : RÉCHAUD À 3 FEUX CHEF COOKER 214-DE : RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX GOURMET COOKER RÉCHAUD-GRIL À 3 FEUX APPETIZER COOKER 218-DE : RÉCHAUD-GRIL À 2 FEUX CHEF COOKER		
Catégorie de gaz	I3B/P(50)		
Pression d'alimentation et de gaz	G30 Butane et G31 Propane à 50mbar		
Countries	AT, CH, DE, SK		
Left Burner	202-95-DE/203-95-DE : 1,4 kW (102 g/h) 210-DE : 1,9 kW x 2 (275 g/h) 214-DE : 1,9 kW x 2 (275 g/h) 218-DE : 1,9 Kw (138 g/h)	Right Burner	202-95-DE/203-95-DE : 1,4 kW (102 g/h) 210-DE/218-DE : 1,3 kW (95 g/h) 214-DE : 0,6 kW (43 g/h)
Taille de l'injecteur	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210-DE : Ø 0,60 mm x 2 214-DE : Ø 0,60 mm x 2 218-DE : Ø 0,60 mm	Injector Size	202-95-DE/203-95-DE : Ø 0,50 mm 210/218-DE : Ø 0,48 mm 214-DE : Ø 0,35 mm
Consommation totale de gaz (g/h)	202-95/203-95-DE: 2.8 kW (204 g/h) 210-DE : 5,1 kW (371 g/h) 214-DE : 214-DE: 4,4 kW (318 g/h) 218-DE : 3,2 kW (233 g/h)		
Norme CE	EN484 pour les modèles sans gril EN484 et EN498 pour les modèles avec gril et brûleurs		
Fabriqué en Chine	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
À utiliser uniquement à l'extérieur.			
Attention ! Les pièces accessibles peuvent être extrêmement chaudes. Tenez les enfants à l'écart.			

Gebruiksaanwijzing kookstellen en grill
202-95: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS
203-95: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS EN DEKSEL
210: CHEF COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS
214: GOURMET COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS
APPETIZER COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS
218: CHEF COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS

BELANGRIJKE INSTRUCTIES
Gelieve deze instructies zorgvuldig te lezen om veiligheidsredenen en om de prestaties van dit product te maximaliseren. Zorg ervoor dat u met het product vertrouwd bent voordat u het aansluit op de gasfles. Bewaar deze gebruiksaanwijzing als referentie voor in de toekomst.

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITEN!
ALLEEN VOOR GEBRUIK IN GOED GEVENTILEERDE RUIMTES!

LET OP:
- Bedek dit product nooit met welk voorwerp dan ook aangezien dit oververhitting kan veroorzaken en het kookstel en de gasfles kan beschadigen. Oververhitting van een gasfles is zeer gevaarlijk.
- Wanneer u dit toestel gebruikt, kan er kooldioxide vrijkomen. De accumulatie hiervan kan gevaarlijk zijn, dus zorg ervoor dat het toestel wordt gebruikt in goed geventileerde ruimtes.
- Het product dient alleen buiten te worden gebruikt of in een voldoende geventileerde omgeving om ervoor te zorgen dat er een correcte luchttoevoer is voor het verbrandingsproces. Gebruik het toestel in geen enkel geval in woningen.
- Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet worden.
- Houd jonge kinderen bij het toestel uit de buurt.
- Houd om brandwonden te voorkomen uw handen of andere lichaamsdelen niet boven de brander tijdens het aansteken of tijdens gebruik.
- Bewaar of gebruik geen petroleum, ontvlambare dampen, vloeistoffen of chemicaliën in de nabijheid van dit toestel.

Instructies voor het gebruik van 202-95 en 203-95
- Plaats het kookstel op een vlakke, niet-brandbare oppervlakte. Zorg ervoor dat de pandrager correct is geïnstalleerd met de kabeluiteinden in de gaten. Plaats voor 203-95 de zij-windschermen aan de haken aan de binnenkant van het deksel.
- Een regelaar voor lage gasdruk is noodzakelijk bij het gebruik. Gebruik de regelaar die door de fabrikant of verkoper wordt aanbevolen. Kijk het soort gas en de druk na die worden getoond op de gasfles en zorg ervoor dat de informatie op de regelaar en de gasfles overeenkomt. De slang die het toestel in verbinding brengt met de gasregelaar en -fles mag niet langer zijn dan 1,5 m en mag niet worden gedraaid of vernauwd. Maak de gasslang vast aan het koperen inlaatmondstuk en maak het vast met geschikte slangklemmen. Dit apparaat dat op gas werkt is alleen bedoeld voor gebruik met LPG-gasflessen. Apparaten die op propaan werken mogen alleen worden aangesloten op gasflessen waarop 'Propaan' staat. Het is gevaarlijk om te proberen om andere soorten gasflessen te gebruiken.
- Zorg ervoor dat de ventielen van de branders in de 'OFF'-stand staan (geheel in de richting van de klok gedraaid) voordat u het kookstel op een gastoevoer aansluit.
- Open het ventiel op de regelaar.

- Houd om de branders aan te steken een vlam vlakbij de hoek van de branders en zet het betreffende ventiel langzaam open (tegen de klok in). Pas wanneer het toestel brandt de vlam aan om hem aan te passen aan het gebruik.
- Dit kookstel is ontworpen voor pannen met een diameter tussen 10 cm en 22 cm. Gebruik geen kleinere of grotere pannen. Zorg er voor een maximale efficiëntie voor dat de vlammen van de branders niet voorbij de bodem van de pan komen. Niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Draai de gasregelaar uit na gebruik.
- Stel de brandstofleiding niet bloot aan slijtage. Zorg ervoor dat de brandstofleiding niet gedraaid raakt.

Instructies voor het gebruik van 210, 214 en 218
- Open het ventiel op de regelaar (indien van toepassing).
- Draai om de bovenste branders en/of de grill aan te doen aan de betreffende knop en draai aan de piëzo ontstekingsknop. Pas wanneer het toestel brandt de vlam aan zoals u wilt. Als de piëzo ontsteking niet werkt, kunt u een alternatieve methode gebruiken voor het aansteken, dwz. een lucifer. Houd een vlam vlak bij de betreffende brander en draai aan het desbetreffende ventiel (tegen de klok in). Pas wanneer het toestel brandt de vlam aan zoals u wilt.
- Dit kookstel is ontworpen voor pannen met een diameter tussen 10 cm en 22 cm. Gebruik geen kleinere of grotere pannen. Gebruik geen (koeken)pannen op de bakplaat. De bakplaat dient alleen te worden gebruikt voor het grillen van eten.
- Zorg er voor een maximale efficiëntie voor dat de vlammen van de branders niet voorbij de bodem van de pan komen. Niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Draai de gasregelaar uit na gebruik.
- De grill op uw kookstel is alleen ontworpen voor grillen. Hij is niet ontworpen voor het koken met (koeken)pannen. Als u (koeken)pannen op de bakplaat zet, kan dit de antiaanbaklaag beschadigen en/of problemen veroorzaken bij het verbrandingsproces.

WAARSCHUWING
- **Gebruik nooit een lucifer of een vlam om naar lekken te zoeken!**
- **Kijk bij alle verbindingen na of er lekken zijn door zeepwater te gebruiken!**
- **Gebruik het toestel niet totdat u het lek bent nagegaan!**
- **Als een gaslek niet kan worden gestopt, sluit dan onmiddellijk het ventiel van de regelaar!**

Hoe u met het gas dient om te gaan
- Als u wilt nagaan of het gas veilig werkt, dient u dit buiten te doen.
- Gebruik nooit een toestel met beschadigde of versleten afdichtringen en gebruik nooit een toestel dat lekt, beschadigd is of niet correct werkt
- Blijf altijd bij het toestel in de buurt als het aanstaat
- Laat pannen niet droogkoken
- Schroef altijd de gasfles van het toestel af als het niet in gebruik is en bewaar hen op een veilige en droge plaats verwijderd van hitte
- Gebruik het toestel niet op een foute manier en gebruik het niet voor andere doelen dan waar het voor is bedoeld
- Behandel het toestel voorzichtig. Zorg ervoor dat u het niet laat vallen
- Houd ontvlambare materialen op voldoende afstand. De minimum afstand tussen het toestel en brandbare materialen is 50 cm aan de zijkanten en 20 cm aan de bovenkant.

Het kookstel 202-95 en 203-95 in elkaar zetten

- Zorg ervoor dat de verstelbare ventielen van de branders goed dicht zitten
- Open het deksel.
- Zet de gasfles rechtop wanneer u hem aansluit op het toestel
- Als de brandstofleiding is voorzien van een schroef, schroef de brandstofleiding dan stevig aan het kookstel vast met behulp van een tang.
- Als de brandstofleiding niet is voorzien van schroefdraad aan het uiteinde, schroef de smeernippel dan stevig aan de achterkant van het kookstel vast met behulp van een tang.
- Plaats de regelaar op de gasfles en verbind de gasfles met het toestel door gebruik te maken van de brandstofleiding
- Zorg ervoor dat het gas volledig is afgedicht. Als u wilt nagaan of het gas veilig werkt, doe dit dan buiten. Ga dit niet na met een vlam, maar gebruik warm zeepwater dat u op de verbindingen en verbindingsstukken van het toestel doet. Als er een lek is, kunt u dat zien doordat er bubbels verschijnen rond het lekkende gebied. Schroef de gasfles los als het toestel lekt en neem contact op met uw lokale verkoper

Uw kookstel 210, 214 en 218 installeren

Open het deksel door de sluitingen los te maken. Maak de twee windschermen open en maak ze vast aan het deksel. Maak de gasslang vast aan het koperen inlaatmondstuk en zet hem vast met een geschikte slangklem (vraag uw LPG verkoper om advies).

Onderhoud

- Zorg ervoor dat het toestel is afgekoeld alvorens het te reinigen.
- Gebruik een niet-agressief reinigingsmiddel en een doek om de buitenkant en bovenkant van het kookstel te reinigen. De pandrager en bakplaat kunnen worden verwijderd om het schoonmaken te vergemakkelijken. Voorkom dat de branderopeningen verstopt raken. Droog het toestel onmiddellijk af.
- Gebruik als de branderopeningen verstopt zijn geen metalen objecten om ze open te maken.
- Als het toestel enige tijd niet is gebruikt, ga dan vóór gebruik na of er eventuele spinnenwebben of andere versperringen in de buizen zitten. Als u denkt dat er een gaslek of defect is, onderbreek het gebruik dan onmiddellijk, doof het vuur en maak de gasfles los. Laat het toestel testen door een bevoegd persoon. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een bevoegde technicus.
- Als u denkt dat er een gaslek of defect is, onderbreek het gebruik dan onmiddellijk, doof het vuur en maak de gasfles los.
- Kijk bij alle verbindingen na of er lekken zijn door zeepwater te gebruiken.
  GEBRUIK NOOIT EEN VLAM OM NAAR LEKKEN TE ZOEKEN.
- Als de druk van het gas omlaag gaat of het gas niet aangaat, kijk dan of er nog gas in de gasfles zit. Als er nog gas in de gasfles zit, zou het kunnen dat de spuitdop op het toestel geblokkeerd is
- De spuitdop reinigen:
  1. Draai de controleknop volledig uit en maak de gasfles los
  2. Doe de roosters omhoog en schroef de bovenkant van de brander los
  3. Draai het toestel om en maak de basis van de brander los
  4. Schroef de spuitdop die aan het ventiel vastzit los
  5. Blaas in het gat om de spuitdop te reinigen
  6. Maak de spuitdop weer vast en schroef hem aan zodat het compleet dicht zit
  7. Zet de basis en de bovenkant van de brander weer op elkaar
  8. Plaats de roosters in de correcte positie
  9. Sluit de gasfles weer aan. Kijk het verbindingsstuk na met warm zeepwater. De spuitdop zit niet vast genoeg als het zeepwater bubbelt

- Breng het toestel naar de verkoper als u niet in staat bent om een gebrek volgens de hierboven genoemde instructies op te lossen. Probeer nooit het toestel op een andere manier te onderhouden of repareren en maak nooit aanpassingen aan het toestel.

VOOR UW VEILIGHEID:
ALS U GAS RUIKT

- **PROBEER NIET OM HET TOESTEL AAN TE STEKEN**
- **DOOF HET VUUR**
- **MAAK HET TOESTEL LOS VAN DE GASFLES**

RISICO OP KOOLSTOFMONOXIDE

Dit toestel kan koolstofmonoxide, dat geurloos is, produceren. Het gebruik van het toestel in een gesloten ruimte kan dodelijk zijn. Gebruik dit toestel nooit in een gesloten ruimte zoals een camper, tent, auto of huis.

Zorg ervoor dat de vlam op het toestel stabiel is. De vlam moet altijd recht omhoog uit het toestel komen. Door wind kan het zijn dat de vlam naar beneden gaat en onder de brander uitkomt. Zet als dit gebeurt het toestel uit en verplaats het naar een plek uit de wind.

De glasfles moet worden verwijderd als het toestel wordt opgeborgen.

Technische specificaties Engels (GB) modellen

Gedistribueerd door Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark		CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057	
MODELNUMMER: PRODUCTNAAM	202-95-GB: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS 203-95-GB: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS EN DEKSEL 210-GB: CHEF COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS 214-GB: GOURMET COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS APPETIZER COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS 218-GB: CHEF COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS		
Gas Categorie	I3+(28-30/37)I3B/P(30)	I3+(28-30/37)I3B/P(30)	
Druk van het gas en de toevoer	G30 Butaan AAN 28-30mbar G31 Propaan AAN 37mbar	G30 Butaan AAN 28-30mbar G31 Propaan AAN 37mbar	
Landen	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.	
Linker brander	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102g/u) 210-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/u) 214-GB: 1,9 kW x 2 (275 g/u) 218-GB: 1,9 kW (138 g/u)	Rechter brander	202-95-GB/203-95-GB: 1,4 kW (102g/u) 210-GB/218-GB: 1,3 kW (95 g/u) 214-GB: 0,6 kW (43 g/u)
Formaat van de injector	202-95-GB/203-95-GB: Ø 0,60 mm 210-GB: Ø 0,70 mm x 2 214-GB: Ø 0,70 mm x 2 218-GB: Ø 0,70 mm	Formaat van de injector	202-95/203-95-GB: Ø 0,60 mm 210-GB/218-GB: Ø 0,58 mm 214-GB: Ø 0,40 mm
Totaal gasverbruik (g/u.)	202-95-GB/203-95-GB: 2,8 kW (204 g/u.) 210-GB: 5,1 kW (371 g/u.) 214-GB: 4,4 kW (318 g/u.) 218-GB: 3,2 kW (233 g/u.)		
EG-norm	EN484 voor modellen zonder grill EN484 en EN498 voor modellen met grill en branders		
Gefabriceerd in China	Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
Alleen buiten gebruiken!			
Waarschuwing: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt!			

Technische specificaties Duitse (DE) modellen

Gedistribueerd door Oase Outdoors ApS Kornvej 9, DK-7323 Give Denmark		CE 0359-13 P.I.N. 359/CL/1057	
MODELNUMMER: PRODUCTNAAM	202-95-DE: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS 203-95-DE: GOURMET COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS EN DEKSEL 210-DE: CHEF COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS 214-DE: GOURMET COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS APPETIZER COOKER KOOKSTEL/GRILL MET 3 BRANDERS 218-DE: CHEF COOKER KOOKSTEL MET 2 BRANDERS		
Gas Categorie	I3B/P(50)		
Druk van het gas en de toevoer	G30 Butaan AND G31 Propaan AT 50mbar		
Landen	AT, CH, DE, SK		
Linker brander	202-95-DE/203-95-DE: 1.4 kW (102 g/u) 210-DE: 1,9 kW x 2 (275 g/u) 214-DE: 1,9 kW x 2 (275 g/u) 218-DE: 1,9 Kw (138 g/u)	Rechter brander	202-95-DE/203-95-DE: 1,4 kW (102 g/u) 210-DE/218-DE: 1,3 kW (95 g/u) 214-DE: 0,6 kW (43 g/u)
Formaat van de injector	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0.50 mm 210-DE: Ø 0,60 mm x 2 214-DE: Ø 0,60 mm x 2 218-DE: Ø 0,60 mm	Formaat van de injector	202-95-DE/203-95-DE: Ø 0,50 mm 210/218-DE: Ø 0,48 mm 214-DE: Ø 0,35 mm
Totaal gasverbruik (g/u.)	202-95/203-95-DE: 2,8 kW (204 g/u.) 210-DE: 5,1 kW (371 g/u.) 214-DE: 214-DE: 4,4 kW (318 g/u.) 218-DE: 3,2 kW (233 g/u.)		
EG-norm	EN484 voor modellen zonder grill EN484 en EN498 voor modellen met grill en branders		
Gefabriceerd in China	Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
Alleen buiten gebruiken!			
Waarschuwing: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt!			